

# ギョーザ中毒事件と中国

小若 順一

中国製ギョーザ中毒事件を受けて、月刊誌「食品と暮らしの安全」編集長の小若順一さんが二月末から三月上旬、中国・上海とその近郊を訪れた。現地の様子を寄稿してもらった。

中国で安全性が高いとされる「緑色食品」のことを通訳に質問したら、「命が惜しいから、みんな『緑色食品』を食べてるよ」とタクシーの運転手が話しかけてきた。

スーパーや市場では、緑色食品がたくさん売られている。高級デザートには、緑色食品に加え、有機栽培認証食品の売り場が広くとられていて、日本とほぼ同じ値段で売られていた。物価の安い中国では破格の高さだ。

スーパーの一般的な野菜売り場にも、残留農薬を検査したという看板がつるされ、「合格」と目付が書かれた紙が張られていた。発展中の上海近郊では、それほど食品の安全に関心が高いのだ。

中毒を起こした冷凍ギョーザには、意図的に高濃度の殺虫剤が入された「食品テロ」と日中の捜査当局ともみている。しかし、低濃度の農薬が検出されたケースでは、収穫後に使用されるポストハーベスト農薬と考えられるものもある。

中国では、粉に虫がわいたら殺虫剤を混入しているという話もある。



こわか・じゅんいち 1950年岡山県生まれ。84年、日本子孫基金現・食品と暮らしの安全基金を設立。著書に「新・食べるな、危険―素敵な節約―」など。

## 対策講じ米印越より安全

る。だから、〇・一ppmから二ppmくらい検出されたものは、野菜に残留していたのではなく、小麦粉などのポストハーベスト農薬の可能性が高い。

〇・〇一ppmレベルの残留も多数見つかっている。これは低そうに見えるが、日本の加工食品では、まさにこの値は検出されない。農薬を薄めて使うからだ。問題になったメタミドホスや中国では五十倍から百二十倍程度に薄めて使用するが、日本では同じ有機リン系の殺虫剤を千倍から二千倍に薄める。

中国では、薄める水を手するのが困難な場所が多いからだろう。そのため、残留農薬で消費者が中毒を起こすことがしばしばある。中国政府も、内外で問題が起

つていことを重視して、次々に対策をとってきた。加工食品は「生産許可証」を得て、「QS(品質安全)マーク」を付けない

と販売できなくなった。報道によると、冷凍食品など約三十種類は、品質検査に合格しないと輸出できなくなっている。

こうした食品の安全確保が進んでいる中で、事件が起こったのだ。食品テロだとすれば、完璧には防げない。口に入れ違和感を感じたら、吐き出すように心がけるしかない。

今回の事件を契機に、日本では輸入先を中国から他国に移す動きが出てきている。けれども、中国産を避けても、安全性が高まるわけではない。中国の輸入食品は、違反をたくさん出したために改善されて、かなり安全になっている。

輸入件数が多いから、違反数も多いが、違反率は高くない。米国産やインド産、ベトナム産の違反率は中国産の二倍以上だ。中国産をやめて他の途上国から輸入すると、日本では使えない薬剤が用いられているので、危険性は高くなるだろう。

だから、中国産を必要以上に蔑視(べっし)せず、時間をかけながら、本気で国産に切り替えていくことを考える必要がある。

### 過度の心配不要



殺虫剤が検出されたのと同じ中国製ギョーザと製造した天洋食品のカラーージュ